W420×H297

■保証とアフターサービス

不具合に関するご相談ならびにご不明な点は、下記のカスタマーサービスセンターまでお問い合わせください。

保証書

この度は当社商品をお買い上げいただき誠にありがとうございます。
この保証書は、保証期間中に不具合が発生しました場合、下記の無料交換規定にしたがって無償にて交換を行うことをお約束するものです。
この製品が、万一保証期間内に交換が必要になりました場合は、**ショップジャパン カスタマーサービスセンター**にご連絡願います。
保証期間内に限り無料にて交換をさせていただきます。(ご返送の際に発生する送料はお客様のご負担となります。)

※交換をご希望される場合、本書とセラフィットのお買い上げ証明(お買い上げ明細書、レシート、領収書など)の提示が必要となりますので、保証書とお買い上げ証明を大切に保管してください。

【品名:セラフィット】

お客様ご氏名: 様

ご購入日: 年 月 日

保証期間: ご購入日より **1年間**

お客様ご住所: 〒

お客様電話番号(購入時):

この保証書は、本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料交換をお約束するものです。したがって、この保証書によってお客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の交換などについてご不明な点がありましたら下記の当社カスタマーサービスセンターにお問い合わせください。

無料交換規定

1. 取扱説明書・本体貼付ラベルなどの注意書に従った使用状態で不具合が生じた場合は保証期間内に限り無料交換いたします。
2. 保証期間内でも次の場合には有料交換となります。
   - (イ) 本書の提示がない場合。
   - (ロ) お買い上げ明細書がない場合および本書の字句を書き替えられた場合。
   - (ハ) 使用上の誤り、または不当な修理・改造による故障および損傷。
   - (ニ) お引き渡し後の輸送・落下・水ぬれなどによる故障および損傷。
   - (ホ) 火災・公害・異常電圧および地震・落雷・風水害・その他の天変地異による故障および損傷。
   - (ヘ) 過酷な条件のもとで使用されて生じた故障および損傷。
   - (ト) 故障の原因が本機以外にある場合。
   - (チ) 付属品などの消耗品の交換。
   - (リ) 車輌船舶などに搭載されて生じた故障および損傷。
   - (ヌ) 一般家庭用以外の用途(業務用など)で生じた故障および損傷。
   - (ル) 取扱説明書に記載された「安全にお使いいただくために」を守られない場合の故障。
3. 交換のため商品を返送される際に発生する送料はお客様のご負担となります。
4. 本製品の故障に起因する付随的損害については責任を負いかねます。
5. 保証に関して不明の点がありましたら、当社カスタマーサービスセンターにお問い合わせください。
6. 本書は日本国内においてのみ有効です。
7. 本書は再発行いたしませんので大切に保管してください。

お問い合わせ **24時間・365日受付**

ショップジャパン カスタマーサービスセンター

☎ **0120-096-013**

FAX 0120-700-037 E-MAIL info@shopjapan.co.jp

Shop Japan®

《輸入/販売元》 **ショップジャパン** shopjapan.co.jp

株式会社 **オークローンマーケティング**
〒461-0005 愛知県名古屋市東区東桜1-13-3 NHK名古屋放送センタービル14F

正規輸入販売元 ショップジャパンはセラフィットシリーズの正規輸入販売元です。

管理番号:CRF260207T1-04

取扱説明書
平成27年5月発行(4)

このたびは、「セラフィット」をお買い上げいただき、誠にありがとうございます。
・本製品はこの取扱説明書をよくお読みになり、正しくご使用ください。
・ご使用の前に必ず「安全にお使いいただくために」をお読みください。
・取扱説明書および保証書は大切に保管し、必要なときにご利用ください。

CERAFIT®

セラフィット 取扱説明書

セラミックフライパン 5点セット

Brought to you by Shop Japan®

■安全にお使いいただくために

ご使用になるお客様や他の人への危害や財産の損害を防ぎ、安全にお使いいただくために重要な内容を記載しています。次の内容をよく理解してから本文をお読みいただき、必ず記載事項をお守りください。また、この取扱説明書に記載のない目的や方法では絶対に使用しないでください。

重要事項

●本取扱説明書の使用ガイドライン、および指示が守られない場合は、当社は一切の責任を負いかねます。
●お客様の不注意による破損・故障・ケガ・事故・火災に関して、製造者・販売者は一切の責任を負いません。

⚠ 警告	「死亡または重症などを負う可能性が想定される」内容
⚠ 注意	「人が損害を負う可能性および物的損害のみの発生が想定される」内容

⊘	してはいけない内容です。
❗	実行しなければいけない内容です。

⚠ 警告

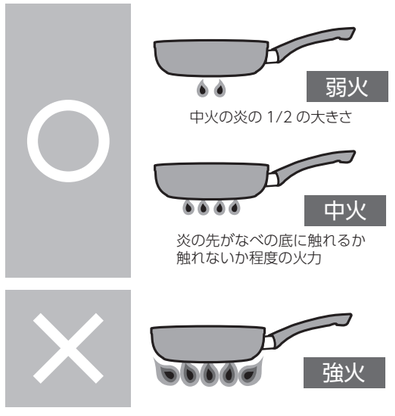
⊘	**組み立てていない状態では使用しない。** 事故やケガの原因になります。
⊘	**この取扱説明書に記載のない目的や方法では使用しない。** 事故やケガの原因になります。
⊘	**製品、特にガラスぶたに衝撃を与えない。** 事故やケガ、破損の原因になります。
⊘	**ガラスぶたを直接熱源にかけない。** 事故やケガ、破損の原因になります。
⊘	**電子レンジやオーブンで使用しない。** 事故ややけどの原因になります。
⊘	**火のそばにガラスぶたを置かない。** 異常加熱され、破損や火傷の原因になります。
❗	**コンロを使用する場合は、フライパンが安定していることを確認する。** 事故ややけどの原因になります。
❗	**落としたり、傷がついたり、直火にあててしまったガラスぶたは、外観上異常がなくても使用を中止する。**
❗	**ガラスぶたはサイズが合ったものを使用する。** 大きさが合わないものを使用すると、ガラスぶたが熱されて破損する恐れがあります。
⊘	**フライパンのフチぎりぎりまで水などを満たした状態で使用しない。** 事故や火災の原因になります。
⊘	**ガラスぶたを本体からずらして加熱調理を絶対にしない。** 急激な温度変化により破損する恐れがあります。
⊘	**冷えたガラスぶたを加熱したフライパンに使用しない。** 急激な温度変化により破損する恐れがあります。
⊘	**本製品を使用前に点検する。製品に割れやヒビ、変形などの損傷がある場合は使用しない。** 事故やケガの原因になります。 使用を中止して、巻末のカスタマーサービスセンターにご相談ください。
⊘ 発火注意	**揚げ物を調理する場合は、ガラスぶたを使用しない。** 事故や火災の原因になります。
⊘ 発火注意	**加熱調理中は絶対にフライパンから目を離したり、その場を離れたりしない。** 事故や火災の原因になります。
発火注意	**使用時は着衣に火が燃え移らないよう、十分に注意する。** やけどや火災の原因になります。

⚠ 警告

❗ 高温注意	**お子様が使用するときは、必ず大人の付き添いのもとで使用する。** 事故ややけどの原因になります。
❗ 高温注意	**フライパンを持つ際は持ち手を、ガラスぶたを持つ際はつまみをつかむ。** 事故ややけどの原因になります。 鍋つかみのご使用をおすすめします。
⊘ ❗	**ねじが緩んでないか確認して使用する。緩んでいる時は締め付けて、締め付けられなかったり、ぐらつきがある時は使用しない。** 事故やケガの原因になります。
⊘ ⚠	**お子様やペット（動物）の手に届くところには置かない。** 事故やケガの原因になります。

⚠ 注意

⊘	**本品を業務用として、使用しない。** 事故やケガの原因になります。
⊘	**熱源の上にフライパンの持ち手がかからないようにする。** やけどや破損の原因になります。
⊘	**必要以上にフライパンを加熱しない。また、空だきしない。** コーティングの劣化や本体の変形の原因になります。
⊘	**フライパンの上でナイフなどを用いて食材を切らない。** セラミックコーティングのキズの原因になります。
⊘	**冷蔵庫、および冷凍室では使用しない。**
⊘	**ナイフや、その他ガラスにキズをつけるような器具は使用しない。** 破損する恐れがあります。
⊘	**高温になっているガラスぶたに濡れふきんをかぶせない。** 急激な温度変化により破損する恐れがあります。
⊘	**高温になっているガラスぶたを濡れている台や冷えている台の上に乗せない。** 急激な温度変化により破損する恐れがあります。
⊘	**高温になっているガラスぶたをすぐに水に入れない。** 急激な温度変化により破損する恐れがあります。
接触禁止 高温注意	**加熱調理中と加熱調理直後は持ち手やガラスぶたが高温になっているので注意する。** ケガややけどの原因になります。
高温注意	**長時間にわたって加熱した場合、持ち手やガラスぶたに触れる場合は十分に注意する。** ケガややけどの原因になります。
⊘	**強火では使用しない。** セラフィットは、熱伝導率がよいため、中･弱火で十分お使いいただけます。強火でご使用になると、なべの表面が高熱になりすぎて、食材が焦げついてしまう原因になりますので、火力は中･弱火でご使用ください。また小さい20cmフライパンは火の回りが早く焦げやすいのでご注意ください。



❗ 発火注意	**ガスを使う調理のとき、フライパンの底面から炎がはみ出さないように火力を調整する。** 事故ややけどの原因になります。
❗	**調理後は、フライパンを冷ましてから、丁寧に洗い、ふきんなどで水分をふき取る。** 変形や焦げつきの原因になります。
❗	**洗う時はやわらかいスポンジ･布に中性洗剤を使用する。** 研磨剤が入っている洗剤などを使用すると、表面やコーティング面のキズの原因になります。

■はじめに

「セラフィット」は、アルミニウム合金に耐熱セラミックでコーティングされ、熱伝導率が高いので、短時間でお料理できます。サイズは20·24·28cmと3パターンご用意しました。メニューや量に応じてお使いください。

■各部の名称と働き〈一覧·名称〉

取扱説明書

ドライバー

■セラミックフライパン(28cm)

■セラミックフライパン(24cm)

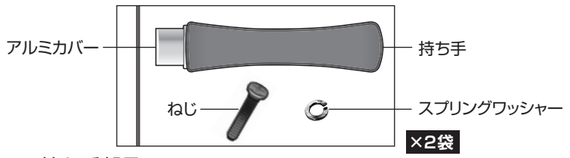
■セラフィットをご使用の前に

- ●初めてご使用になる前に、必ず各部に不具合がないことをご確認ください。変形·緩みなどの異常がある場合は、ご使用をおやめください。
- ●スポンジに中性洗剤をつけてぬるま湯で洗って水をふきとり、完全に乾燥させてください。
- ●初めてご使用になる前や、定期的なメンテナンスとして、油ならしをしていただくとより効果的です。まず、弱火で30秒ほどフライパンを温めてください。温まったらコンロからおろし、フライパンに大さじ1杯の植物油を入れ、ペーパータオルまたはやわらかい布で表面を磨いてください。特に食器洗浄機をご使用になった後は、この作業を行うことをお勧めします。

■組み立て方

「セラフィット」は、お客様の手で組み立てていただく必要がございます。付属のドライバーを使用し、下記をご参照いただき、正しく組み立ててください。
持ち手には、フライパンに対応する番号が入っています。組み立てる前に正しい持ち手、ねじ、フライパンの組み合わせをご確認ください。(例:直径24cmのフライパン、持ち手番号㉔ 下記参照)

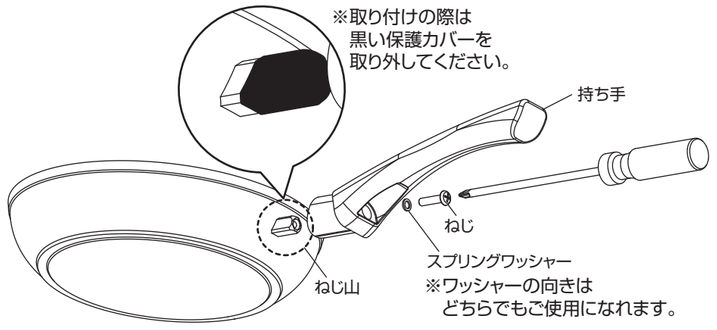
●フライパンに持ち手を取り付ける

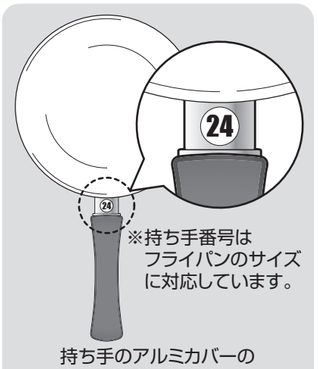


×2袋

持ち手部品(組み立てに必要な部品は袋に入っています)

1 ねじにスプリングワッシャーをはめて、持ち手をねじ山に当てがい、ねじの先を差し入れてください。

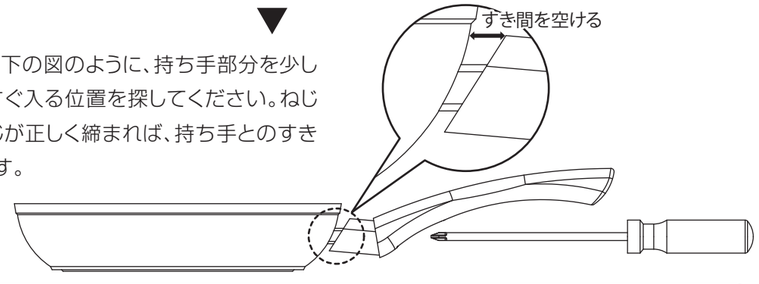




持ち手のアルミカバーの向きに注意してください。
(調理する状態で持った場合、番号が正しく読める向きが正しい方向となります。)

▼

2 ねじを差し入れる際は、下の図のように、持ち手部分を少し浮かせて、ねじが真っすぐ入る位置を探してください。ねじを奥まで締めます。ねじが正しく締まれば、持ち手とのすき間も埋まり固定されます。



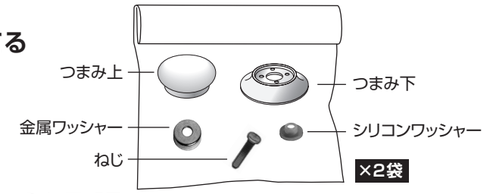
⚠注意 ●**正しく組み立てた状態で使用する。**
正しく組み立てられていないと破損の恐れがあります。

20cmフライパンは組み立ての必要はございません

重要! ●**絶対に力任せにねじ込まないでください。**無理に行うと内部で破損する恐れがあります。

組み立て方法はYouTube動画でもご確認いただけます。
検索ワード セラフィット 組み立て方のコツ 🔍 http://youtu.be/55IcH64uyRw

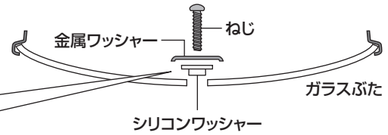
●ガラスぶたを組み立てる



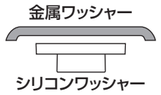
ふた用部品（組み立てに必要な部品は袋に入っています）

1 ガラスぶたを右図のように上下逆に置き、シリコンワッシャーと金属ワッシャー、ねじをセットします。
この時、金属ワッシャーの向きに注意して、正しく取り付けてください。

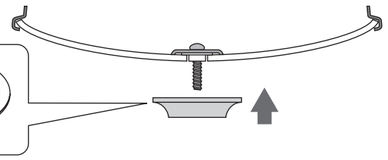
※図のようにガラスぶたを上下逆にすると、組み立てがしやすくなります。



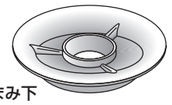
注意
●向きに注意



2 ❶でセットしたガラスぶたの反対側につまみ下をセットします。

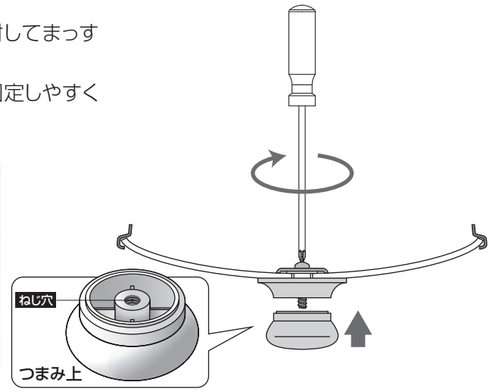


注意
●つまみ下の向きに注意



3 つまみ上をつまみ下にあてがい、ねじをねじ穴に対してまっすぐに差し込みます。
この時、ねじを軽く回し入れておくとドライバーで固定しやすくなります。

注意
●ねじを締めた際回転しにくいと感じた場合は、一旦ねじを取り出し再度まっすぐに入れる。絶対に力まかせにねじこまない。
無理にねじ込むと、ねじが内部で損傷しつまみの位置調整・固定ができなくなります。



4 その後ドライバーでしっかりとねじを固定し、ちゃんとつまみが固定されていることを確認してからご使用ください。

注意
●金属ワッシャーがへこみはじめたら、無理に締めない。

注意
●正しく組み立てた状態で使用する。
正しく組み立てられていないと破損の恐れがあります。

■セラフィットご使用上の注意点

- ●IHコンロでご使用の場合、熱効率を上げるためには、IHの接触面と同じか、または大きいサイズのフライパンをご使用ください。
- ●セラフィットは熱伝導率がよいため、中・弱火で十分お使いいただけます。強火でご使用になると、食材が焦げついてしまう原因になりますので、火力は中・弱火でご使用ください。また火加減はフライパンのサイズに合わせて行ってください。
- ●食材の大きさに合ったフライパンを使用してください。食材が接していない面が多いと空だき状態となり焦げつきの原因になります。
- ●シリコンやナイロン、木製など金属製以外の調理器具（へらなど）のご使用をおすすめします。
- ●水分の少ない食材は動かしながら使用してくださ

い。（例：餅など）空だきの原因になります。
- ●熱伝導率がよいため、油なしで予熱する場合は、30秒程度を目安に行ってください。30秒以上の空だきはしないでください。
- ●天ぷら等を料理するときは、油温を200度以上にしないでください。
- ●使用後はよく洗って乾燥させてください。
- ●調理後は、料理をフライパンの中に長時間入れたままにしないでください。
- ●急激な衝撃を与えたり、加熱後に水等をかけて急冷しないでください。
- ●取り扱い指示に従ってご使用いただけない場合、セラミックコーティングの機能性がおちることがあります。

■お手入れ・保管

- ●調理後は、フライパンを冷ましてから洗ってください。加熱直後に冷水につけるなどの急激な温度変化は、コーティングを傷める原因になります。
- ●日常のお手入れでは、中性洗剤とやわらかいスポンジ、または布をご使用ください。
- ●塩素系漂白剤、粗いスポンジや金属たわし、研磨パッドはご使用にならないでください。表面やコーティング面のキズの原因になります。
- ●しつこい油汚れや、汚れがこびり付いて取りづらい場合は、中性洗剤を入れたぬるま湯にしばらくの間つけてから、丁寧に洗ってください。
- ●フライパンの中に以前調理したときの食材の薄皮などが残ったまま熱を加えると、その箇所だけ変色する恐れがあります。もし変色してしまった場合は、ホワイトビネガー（酢）を注いで少し加熱してください。色がうすくなることがあります。なお、変色はセラミックコーティングの性能に影響しません。
- ●若干の表面のかすりキズと変色は、セラミックコーティングの性能に影響しません。
- ●本製品は、食器洗浄機をご使用いただけます。洗浄機をご使用の場合は、専用の洗剤（およびリンス剤）をご使用ください。洗浄後、食べ残しなどが表面・裏面に付着していないことをご確認ください。
※洗浄機の取扱説明書をご確認の上ご使用ください。
- ●品質を保つメンテナンスとして定期的にセラミックコーティングの油ならしをお勧めします。（3ページ「セラフィットをご使用の前に」参照）
- ●フライパンを洗った後は、ふきん等で水分をふき取ってから保管してください。水分が残ったまま置いておくと、蒸発残留物がコーティング面に付着し、焦げつきの原因になります。
- ●ケガをすることがありますので、必ずお子様の手の届かない場所に保管してください。

■セラフィット仕様

	28cmフライパン	24cmフライパン	20cmフライパン
表面加工	セラミックコーティング		
材料の種類	アルミニウム合金		
	はり底：ステンレス鋼		
底の厚さ	4.0mm	4.3mm	
寸法（直径）	28cm	24cm	20cm
IH対応鍋底径	Φ188	Φ161	Φ133
持ち手の材質	フェノール樹脂		
対応する熱源器の種類	IH調理器 100V / IH調理器 200V / ガスコンロ / ラジエントヒーター / ハロゲンヒーター / シーズヒーター / エンクロヒーター		

	28cm用ガラスぶた 24cm用ガラスぶた
品名	強化ガラス製器具
強化の種類	全面物理強化
枠の材質	ステンレス鋼
つまみの材質	フェノール樹脂